MIO STAR

Betriebsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

Steamer

Steamer

Steamer

Für Ihre Sicherheit.
Vor Inbetriebnahme lesen!

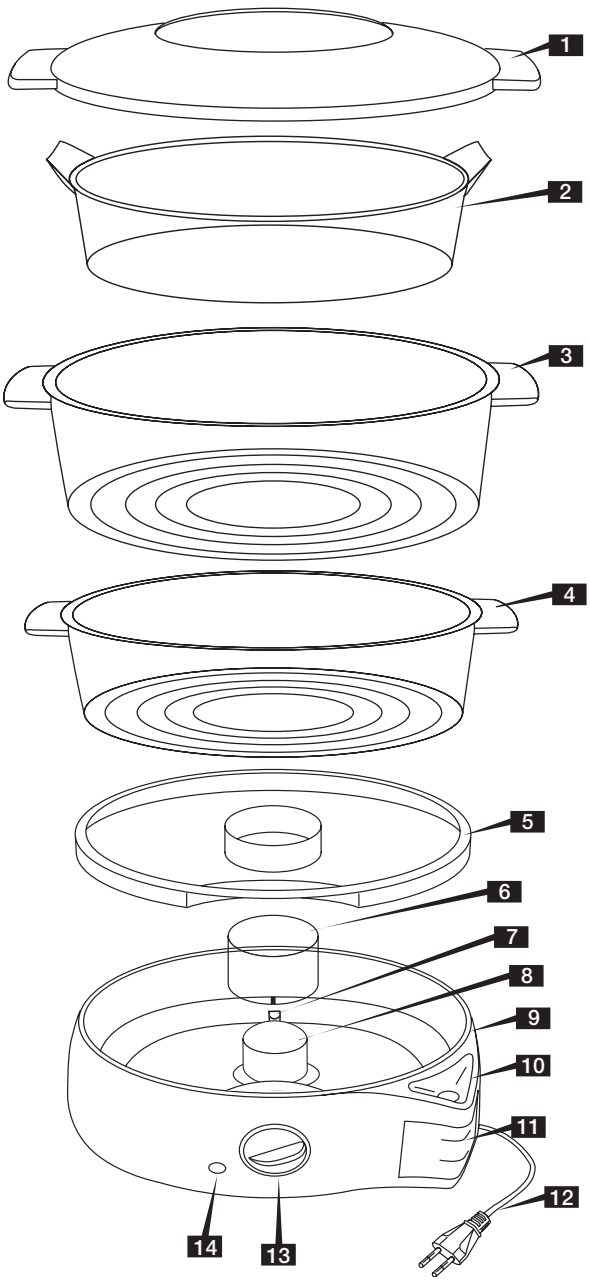
Pour votre sécurité, à lire
avant la mise en service!

Per la vostra sicurezza, leggere
attentamente le istruzioni per l'uso!

7173.817

Abbildungen zum Text Illustrations correspondant au texte Illustrazioni corrispondenti al testo

A



Steamer

Verehrte Kundin, verehrter Kunde

Mit diesem Steamer können Sie Mahlzeiten auf gesunde Art und Weise vitaminschonend, fettarm und salzarm zubereiten. Wie bei allen elektrischen Geräten wird auch bei diesem Steamer zur Vermeidung von Verletzungen, Brand- oder Geräteschäden besondere Sorgfalt verlangt.

Bitte studieren Sie die vorliegende Betriebsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes, und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen den Steamer nicht benutzen.

Steamer

Chère cliente, cher client,

Avec ce Steamer vous pouvez cuire à la vapeur des aliments qui sont sains car ils conservent leurs vitamines et sont pauvres en sel et en graisse. Comme tous les appareils électroménagers, cet appareil demande une prudence particulière afin d'éviter les accidents, i'incendie ou les dommages à l'appareil.

Veuillez étudier ce mode d'emploi avant la première utilisation et respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne doivent pas utiliser ce cuit-vapeur.

Steamer

Gentile cliente

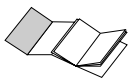
Con questo Steamer potete preparare dei cibi sani, poveri di grassi e di sale e senza perdite vitaminiche. Come per tutti gli elettrodomestici, per evitare ferimenti, incendi o danni all'apparecchio è indispensabile maneggiarlo con cautela.

Si prega di leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso prima di metterlo in funzione e di attenersi alle avvertenze di sicurezza.
Le persone che non conoscono a fondo le istruzioni per l'uso non devono usare questo Steamer.

Steamer 02.indd 2-1 10.8.2001, 12:33 Uhr

Hinweise zum Verständnis

Das Warndreieck kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Befolgen Sie diese immer, andernfalls können schwere Verletzungen die Folge sein.



Die Abbildungen zum Text finden Sie auf der vorderen Umschlagseite. Halten Sie diese zum Studium der Anleitung geöffnet.

B

Mit Zahlen oder Buchstaben wird jeweils auf Abbildungen Geräte- und Bedienungsteile verwiesen, wie hier z.B. für Bild B.

Einsatz der Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an das nächstgelegene M-Service-Center.

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig auf, und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Inhaltsverzeichnis

Seite

3 Technische Daten
3 Übersicht der Geräte- und Bedienungsteile
4, 5 Sicherheitsvorschriften
6 Auspacken/Aufstellen
6 Stromanschluss
7 Inbetriebnahme und Bedienung
7 - Wasser einfüllen
7 - Verwendung als Dampfgargerät
8 - Kochzeit einstellen
8 - Wasser nachfüllen
8 - Nach dem Garen
8 Reinigung/Aufbewahrung/Wartung
9 Störung
9 Entsorgung
10, 13 Zubereitungstipps

Steamer 02.indd 2-3 10.8.2001, 12:33 Uhr

Technische Daten

Nennspannung	230 Volt/50 Hz
Nennleistung	900 Watt
Abmessungen (Breite x Höhe x Tiefe)	ca. 365 x 320 x 240 mm
Kabellänge	ca. 1,3 m
Gewicht	ca. 1,5 kg
Betriebszeit	Kurzbetrieb, max. 75 Minuten ohne Unterbrechung
Material	
- Gehäuse	Kunststoff PP
- Siebe, Schüssel, Deckel	Kunststoff PC
Bedienungselemente	
- Hauptschalter mit integriertem Timer	vorhanden
Anzeigeelemente:	
- verbleibende Kochzeit	vorhanden
- Timer eingeschaltet	vorhanden
Produkte-Garantie	2 Jahre M SERVICE

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

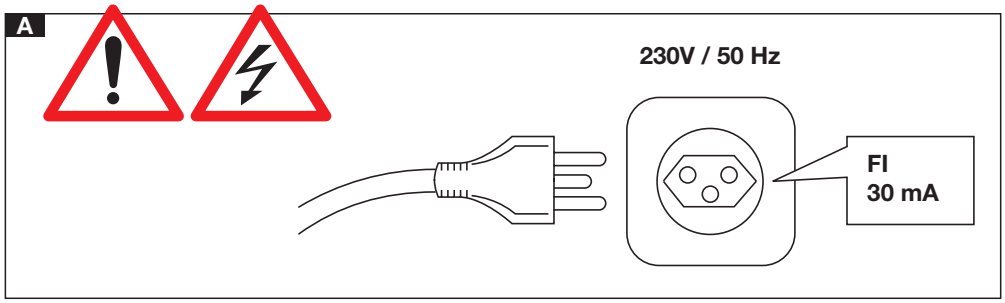
MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich

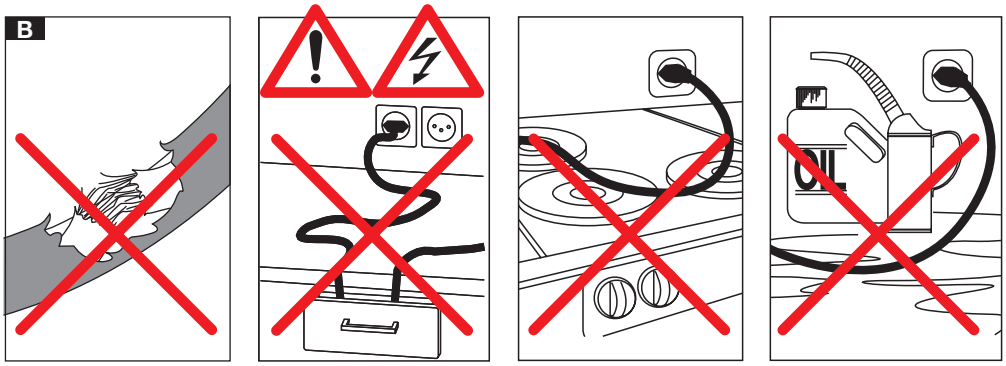
Übersicht der Geräte- und Bedienungsteile

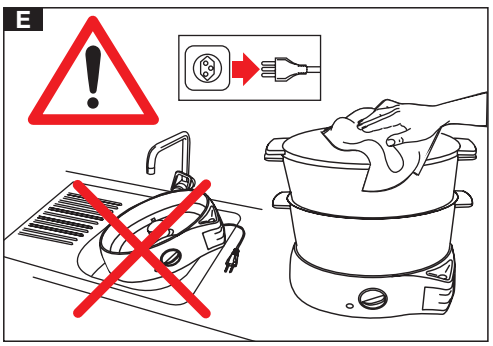
1 Deckel
2 Reisschüssel
3 Dampfsieb gross
4 Dampfsieb klein
5 Tropfschale
6 Dampfventil
7 Markierung Wasserstand
8 Heizelement
9 Basiseinheit
10 Wassereinlass
11 Wasserstandanzeige
12 Netzkabel mit Stecker
13 Hauptschalter mit Timer
14 Kontrollanzeige

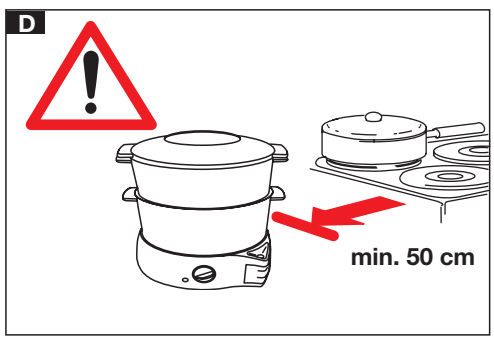
Steamer 02.indd 2-3 10.8.2001, 12:33 Uhr

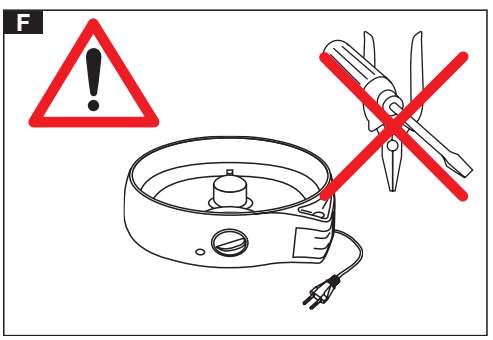
Sicherheitsvorschriften











Steamer 02.indd 4-5 10.8.2001, 12:34 Uhr

Sicherheitsvorschriften

Gefahr!

Strom kann tödlich sein!
Die Basiseinheit, das Netzkabel und den Netzstecker niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen: Kurzschlussgefahr!
Das Abdecken des Gerätes ist strengstens verboten: Brandgefahr!
Das Gerät während dem Betrieb nicht verrücken: Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!

Bestimmungsgemässer Gebrauch

Der Steamer ist ausschliesslich zum privaten Gebrauch im Haushalt bestimmt. Technische Abänderungen und jede missbräuchliche Verwendung sind wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten!

Nicht zugelassene Bediener

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluss dürfen den Steamer nicht oder nur unter Aufsicht bedienen.

A Stromzuführung

Niemals unter Spannung stehende Teile berühren! Dies können einen elektrischen Schlag verursachen, der zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Den Steamer nur an Wechselstrom mit einer Spannung von 230 Volt / 50Hz anschliessen. Die Spannung muss mit dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen! Zur Vermeidung von Elektrounfällen empfehlen wir Ihnen, Steckdosen mit vorgeschaltetem Fehlerstrom-Schutzschalter zu benutzen.

B Netzkabel

Das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker sofort durch den M-Service ersetzen lassen. Netzkabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder einklemmen. Das Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen. Das Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen. Den Stecker nie am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.

C Schutz anderer Personen

Achten Sie darauf, dass Kinder und Tiere keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Kinder und Tiere erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt herumstehen.

D Standort

Plazieren Sie das Gerät so an einem standsicheren Ort, dass es niemand umwerfen oder sich daran verletzen kann. Gerät immer horizontal aufstellen. Heisses Wasser und Dampf können Verbrennungen verursachen! Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten. Das Gerät darf nicht in unmittelbarer Nähe von Wasch – oder Schwimmbecken, Badewannen oder Duschen verwendet werden. Damit das Gehäuse, oder Teile davon, nicht anschmelzen, das Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50cm unbedingt einhalten.

Betrieb

Das Gerät während des Betriebs niemals verrücken: Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!

Berühren Sie keine heissen Oberflächen. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie einen Deckel oder heisse Dampfsiebe entfernen: Verbrennungs- und Verbrühgefahr!

E Kleidung / Brennbare Materialien

Niemals Tücher, Kleidungsstücke oder ähnliches über oder in die Nähe des Gerätes legen: Brandgefahr! Gerät nie in die Nähe von brennbaren Materialien stellen. Halten Sie einen Mindestabstand von 50cm unbedingt ein.

Reinigung

Bevor Sie den Steamer reinigen, unbedingt Netzstecker ziehen. Gerät erst reinigen, nachdem es vollständig abgekühlt ist.

Die Basiseinheit (9) niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen. Die übrigen Teile können unter fliessendem Wasser oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

F Reparaturen/ Wartung

Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen. Niemals beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

Das Eindringen mit irgendwelchen Gegenständen, sowie das Öffnen des Gerätes ist strengstens verboten. Reparaturen dürfen nur durch den M-Service durchgeführt werden.

Bei unfachgerechten Reparaturen wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

Steamer 02.indd 4-5 10.8.2001, 12:34 Uhr

Auspacken/Aufstellen

Auspacken

Entsorgen Sie bitte das Verpackungsmaterial ordnungsgemäss.

⚠ Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel, diese können zu einem gefährlichen Kinderspielzeug werden.

Kontrolle des Lieferumfanges

Kontrollieren Sie den Lieferumfang. Fehlen Ihnen Teile, wenden Sie sich bitte umgehend an den nächstgelegenen Kundendienst oder an das M-Service-Center.

Aufstellen

Beachten Sie beim Aufstellen des Gerätes folgende Sicherheitshinweise:

⚠ Plazieren Sie das Gerät an einem standsicheren Ort und achten Sie darauf, dass niemand es umwerfen oder sich daran verletzen kann.

⚠ Die Basiseinheit darf nur auf trockenen Flächen stehen. Nur der Wasserbehälter des Gerätes darf mit Wasser in Berührung kommen. Ansonsten ist der Kontakt der Basiseinheit und des Netzkabels mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten strengstens untersagt: Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!

⚠ Achten Sie als Benutzer des Gerätes darauf, dass Kinder und Tiere keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Kinder und Tiere dürfen nicht in die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelangen, um Verletzungen zu vermeiden.

⚠ Gerät oder Teile davon niemals auf heisse Oberflächen, oder in die Nähe von offenen Flammen und brennbaren Materialien stellen. Gerät nicht unter oder in die Nähe von schmelzbaren Materialien (wie z.B. Küchenkästen etc.) stellen. Vorhänge und ähnliches dürfen nicht in die Nähe des Gerätes gelangen. Mindestabstand von 50 cm unbedingt einhalten: Brandgefahr!

⚠ Das Abdecken des Gerätes ist strengstens verboten: Brandgefahr!

Vor der ersten Inbetriebnahme

Vor dem ersten Gebrauch die losen Einzelteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Die Basiseinheit (9) darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe auch «Reinigung», Seite 8)

Stromanschluss

⚠ Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann.

Den Steamer nur an Wechselstrom mit einer Spannung von 230 Volt / 50 Hz anschliessen. Die Spannung muss mit dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Mindestabsicherung der Steckdose 6 Ampère.

Zur Vermeidung von Elektrounfällen empfehlen wir Ihnen, Sicherheitssteckdosen mit Fehlerstrom-Schutzschalter zu benutzen.

⚠ Niemals defektes Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker dürfen nur durch den M-Service ersetzt werden (Spezialwerkzeug).
Verwenden Sie nur dann ein Verlängerungskabel, wenn Sie sich zuvor von dessen einwandfreiem Zustand überzeugt haben.

Steamer 02.indd 6-7 10.8.2001, 12:34 Uhr

Gefahr!

Strom kann tödlich sein!
Die Basiseinheit, das Netzkabel und den Netzstecker niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen: Kurzschlussgefahr!
Das Abdecken des Gerätes ist strengstens verboten: Brandgefahr!
Das Gerät während dem Betrieb nicht verrücken: Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!
Bitte halten Sie die auf Seite 4/5 aufgeführten Sicherheitsvorschriften für Ihre Sicherheit und für die Sicherheit Dritter strikte ein.

Dampfgaren

Das Dampfgaren ist eine sehr alte Kochmode, die schon bei den alten Chinesen bekannt war. Die Speisen werden mit Hilfe des Wasserdampfs sehr schonend, salzfrei und fettarm zubereitet. Sie behalten dadurch den Geschmack und einen Grossteil der Vitamine. Das Dampfgaren eignet sich daher auch sehr gut für Diäten.

Vor dem ersten Gebrauch

Die Zubehörteile unter fliessendem Wasser reinigen und gut abtrocknen. Die Basiseinheit nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

Gerät vorbereiten

A Stellen Sie die Basiseinheit auf eine glatte, stabile Oberfläche mit genügend Freiraum (stellen Sie das Gerät z.B. nicht unterhalb eines Wandschrankes auf). Der Steamer und sein Zubehör dürfen weder im Ofen (Mikrowelle, Heissluft- oder konventioneller Ofen) noch auf dem Herd verwendet werden. Beachten Sie die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 4 und 5.

Wasser einfüllen

Vergewissern Sie sich zuerst, dass der Netzstecker (12) des Gerätes gezogen ist.

Füllen Sie den Wasserbehälter mit Hilfe eines Messbecher bis zur HI-(=Maximum)-Markierung (7) im Inneren des Steamers auf.

Der Steamer darf höchstens bis zur MAX-Markierung des Wasserstandsanzeiger (11) bzw. bis zur HI-Marke (7) im Inneren aufgefüllt werden. Die maximale Wassermenge beträgt 1.7 Liter und darf aus Sicherheitsgründen niemals überschritten werden. Auf der Wasserstandsanzeige (11) kann die eingefüllte Wassermenge abgelesen werden.

⚠ Mit dem Gerät darf nur Wasser ohne Zusätze erhitzt werden. Geben Sie dem Wasser keinerlei anderen Flüssigkeiten, Gewürze, Salz oder Pfeffer usw. bei.

Das Wasser kann auch über den Wassereinlass (10) eingefüllt werden. Beachten Sie dabei die MAX- und MIN-Marken auf der Wasserstandsanzeige. Sollte der Wasserstand während dem Kochen plötzlich zu tief sein, ist dies auf der Wasserstandsanzeige (11) ersichtlich. Mit einem Messbecher (od. ähnl.) können Sie über den Wassereinlass (10), jederzeit wieder Wasser nachfüllen.

⚠ Darauf achten, dass der Wasserstand nie unter die LO bzw. MIN-Marke fällt, da sonst der Überhitzungsschutz anspricht

Setzen sie nun das Dampfventil (6) über das Heizelement (8). Das Dampfventil weist eine kleine Einbuchtung (bzw. Einschnitt) auf. Diese darf nicht verstopft sein und muss beim Aufsetzen des Ventils nach unten schauen .

Setzen Sie nun die Tropfschale (5) auf die Basiseinheit (9).

Verwendung als Dampfgargerät

Im Lieferumfang sind zwei unterschiedlich grosse Dampfsiebe enthalten. Zum Garen können Sie ein Sieb einzeln oder beide Siebe gleichzeitig verwenden.

Verteilen Sie das Gargut gleichmässig in den Sieben, sodass der Dampf gut in den Sieben zirkulieren kann. Geben Sie das grösste Nahrungsmittel immer in das untere Dampfsieb denn dieses hat die längste Kochdauer. Falls Sie nur ein Sieb benötigen, verwenden Sie jeweils das grössere Dampfsieb (3).

Setzen Sie nun das kleine Dampfsieb (4) auf die Tropfschale (5) und die Basiseinheit (9).

Nachher das grosse Dampfsieb (3) und den Deckel (1) aufsetzen.

Steamer 02.indd 6-7 10.8.2001, 12:34 Uhr

Inbetriebnahme und Bedienung

Kochzeit einstellen

Stecken Sie den Netzstecker (12) ein. Starten Sie den Kochvorgang, indem Sie mit dem Timerknopf (13) die gewünschte Garzeit einstellen. Auf der Vorderseite sind verschiedene, typische Garzeiten aufgedruckt. Weitere Garzeiten können den Tabellen im Anhang (s. Seite 10) entnommen werden. Die Kochzeiten sind jeweils Richtwerte und hängen von der Menge, Grösse, gewünschtem Kochgrad und Nahrungsmitteltemperatur ab. Sie basieren auf der Verwendung von zwei Dampfsieben. Bei Verwendung nur eines Dampfsiebes werden die Garzeiten kürzer.

Stellen Sie die gewünschte Kochzeit auf dem Timer ein (die Kochzeiten können je nach Erfahrung angepasst werden).

Das Aufleuchten der Kontrollanzeige (14) zeigt den Heizvorgang an. Bereits nach rund 35 Sekunden beginnt die Dampfproduktion im Innern des Gerätes.

Nach Beendigung der Kochzeit erlöscht die Kontrollanzeige (14), der Timer läutet und der Heizvorgang wird unterbrochen.

Stecken Sie das Gerät nach dem Kochen wieder aus.

⚠ Verwenden Sie zum Abnehmen des Deckels oder der Dampfsiebe Topflappen, da sonst die Gefahr von Verbrennungen besteht.

Wasser nachfüllen

Sollte der Wasserstand während dem Garen unter die MIN-Marke auf der Wasserstandsanzeige fallen, muss Wasser über den Wassereinlass (10) nachgefüllt werden.

Verwendung als Reiskocher oder zum Aufwärmen von Speisen

Beachten Sie zuerst die beiden Abschnitte «Gerät vorbereiten» und «Wasser einfüllen».

Setzen Sie das grosse Dampfsieb (3) auf die Tropfschale (5) und die Basiseinheit (9).

Geben Sie Reis oder andere Nahrungsmittel mit Sauce oder Flüssigkeit in die Reisschüssel (2). Stellen Sie nachher die Reisschüssel in das grosse Dampfsieb (3) und legen den Deckel (1) auf.

Stecken Sie den Kocher ein und stellen Sie den Timer (13) ein, wie im Abschnitt «Kochzeiten stellen» (s. links) beschrieben. Stecken Sie das Gerät nach dem Kochen wieder aus.

Nach dem Garen

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Dose.

Verwenden Sie zum Abnehmen des Deckels oder der Dampfsiebe Topflappen, da sonst die Gefahr von Verbrennungen besteht.

Entnehmen Sie die Speisen.

Der Steamer muss nach dem Kochen gereinigt werden (s. nachfolgend «Reinigung»)

Reinigung / Aufbewahrung / Wartung

Reinigung

⚠ Bevor Sie den Steamer reinigen, unbedingt Netzstecker ziehen.

⚠ Gerät erst reinigen, wenn es vollständig abgekühlt ist.

Reinigen Sie den Steamer nach jeder Benutzung, damit keine Lebensmittelreste haften bleiben.

⚠ Die Basiseinheit (9) niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen. Reinigen Sie die Basiseinheit niemals in der Spülmaschine. Die Basiseinheit nur mit einem feuchten Tuch reinigen.

⚠ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel sowie keine harten Bürsten.

Steamer 02.indd 8-9 10.8.2001, 12:34 Uhr

Reinigung / Aufbewahrung / Wartung

Wartung

Das Heizelement (8) muss in regelmässigen Abständen entkalkt werden, da sonst die Dampfleistung beeinträchtigt wird oder der Überhitzungsschutz anspricht.

Bevor Sie das Gerät entkalken, unbedingt den Netzstecker ziehen und warten bis es vollständig abgekühlt ist.

Bei leichter Entkalkung empfiehlt sich folgendes Vorgehen:
- Eine Mischung von 0.5 Liter Wasser und etwas Essigessenz oder Zitronensäure (ohne Dampfventil (6)) zum Kochen bringen
- ca. ½ Stunde stehen und gut abkühlen lassen
- Danach gründlich mit Wasser ausspülen und mit einem trockenen Tuch nachwischen

Sehr starke Verkalkungen können -ohne aufkochen- mit einem Entkalkungsmittel entfernt werden. Anschliessend sehr gründlich mit Wasser ausspülen. Das Wasser des ersten Kochvorgangs nicht zur Lebensmittelanwendung verwenden.

Die Basiseinheit (9) niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen.

Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel sowie keine harten Bürsten oder Schwämme, da sonst die Teflonbeschichtung des Heizelementes (8) zerstört wird. Das Gerät darf bei defekter Teflonbeschichtung nicht mehr verwendet werden.

Aufbewahrung

Der Steamer kann sehr kompakt verräumt werden. Stellen Sie dazu die Einzelteile in folgender Reihenfolge ineinander:
- Dampfventil (6) über das Heizelement (8) setzen
- Tropfschale (5) und das grosse Dampfsieb (3) einsetzen
- Reisschale (2) in das kleine Dampfsieb (4) und dann in das grosse Dampfsieb (3) stellen
- Deckel (1) aufsetzen

Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte es vor übermässigem Staub oder Schmutz geschützt werden.

Bewahren Sie den Steamer an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.

Störungen

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den M-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.

Entsorgung

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.

Ausgediente Geräte sollten möglichst bei einer öffentlichen Sammelstelle abgeben werden.

Steamer 02.indd 8-9 10.8.2001, 12:34 Uhr

Zubereitungtipps

Reis und Getreide

- Es gibt verschiedenste Reissorten. Beachten Sie deshalb die Kochanleitung der entsprechenden Sorte.
- Messen Sie Reis und Wasser genau ab und geben Sie beides in die Reisschüssel. Füllen Sie den Wasserbehälter mit der nötigen Wassermenge. Legen Sie den Deckel auf die Reisschüssel und beginnen Sie den Kochvorgang.
- Um weicheren Reis zu erhalten, erhöhen Sie die angegebene Wassermenge in der Reisschüssel um 1-2 Teelöffel. Für härteren Reis verringern Sie die Wassermenge in der Reisschüssel um 1-2 Teelöffel.
- Überprüfen Sie die Konsistenz des Reises frühestens nach der angegebenen Mindestkochzeit und rühren Sie den Reis gleichzeitig um.
- Beim Überprüfen/Rühren des Reises sollten Sie darauf achten, dass kein Kondenswasser zurück in die Reisschüssel tropft, da dies die Qualität und den Geschmack des Reises beeinträchtigt.
- Verwenden Sie im Wasserbehälter nur reines Wasser.
- Nach dem Kochen kann der Reis mit Salz, Pfeffer oder Butter abgeschmeckt werden.

Reissorte	**Reis-/Wassermenge in der Reisschüssel:**		**ungefähre Kochzeit**
	Reis	**/ Wasser**	**(in Min.)**
Brauner Reis			
- Regular	½ Tasse	1 Tasse	42-45
- Parboiled	1 Tasse	1½ Tassen	45-50
Langkorn- und Wildreis-Mix			
- Regular			
(Packung à 170 g)	Mix	1 ½ Tassen	56-58
- Schnellkochend			
(Packung à 185 g)	Mix	1 ¾ Tassen	18-20
Instant-Reis	1 Tasse	1 ½ Tassen	12-15
Weisser Reis			
- Regular	1 Tasse	1 ½ Tassen	45-50
- Langkorn	1 Tasse	1 2/3 Tassen	50-55

Fleisch

Auswahl	**Gewicht oder Anzahl**	**ungefähre Kochzeit (in Min.)**
Rindfleisch		
- Plätzchen	450 g	28-30
- Hamburger	450 g	16-18
- Fleischbällchen	450 g	22-24
Geflügel	450 g, oder 2-4 Stück	24-26
Lamm		
- geschnetzelt	450 g	26-28
Schweinefleisch		
- geschnetzelt	450 g	26-28
Hot Dogs	450 g	14-18
Vorgekochte Wurst	450 g	14-18

Steamer 02.indd 10-11 10.8.2001, 12:34 Uhr

Zubereitungtipps

Gemüse

- Reinigen Sie das Gemüse gründlich und schneiden Sie die Stiele weg. Schneiden Sie das Gemüse zurecht, schälen oder hacken Sie es, wenn nötig. Kleine Stücke sind rascher gar als grosse.
- Menge, Qualität, Frische und Grösse/Einheitlichkeit sowie Temperatur von gefrorenen Nahrungsmitteln können die Kochzeit beeinflussen. Passen Sie deshalb Wassermenge und Kochzeit nach Bedarf an.
- Gefrorenes Gemüse muss vor dem Kochen nicht aufgetaut werden.
- Gewisses gefrorenes Gemüse kochen Sie am besten in der Reisschüssel und decken es während des Kochvorgangs mit Aluminiumfolie ab. Trennen Sie gefrorenes Gemüse und rühren Sie es nach 10-12 Minuten um. Benutzen Sie dabei eine langstielige Gabel oder einen Gemüselöffel.

Auswahl	**Gewicht oder Anzahl**	**ungefähre Kochzeit (in Min.)**
Artischocken, ganz	4 ganze, beschnitten	30-32
Spargeln	450 g	12-14
Bohnen		
- grün/Wachs	225 g	12-14
- geschnitten oder ganz	450 g	20-22
Randen	450 g, geschnitten	25-28
Brokkoli	450 g	20-22
Rosenkohl	450 g	24-26
Kohl	450 g, in Scheiben	16-18
Sellerie	225 g, in dünnen Scheiben	14-16
Karotten	450 g, in dünnen Scheiben	18-20
Blumenkohl, ganz	450 g	20-22
Maiskolben	3-5 Stück	14-16
Auberginen	450 g	16-18
Champignons, ganz	450 g	10-12
Zwiebeln	225 g, in dünnen Scheiben	12-14
Erbsen	450 g, geschält	12-13
Pepperoni, ganz	bis zu 4 mittelgrosse (nicht gefüllt)	12-13
Kartoffeln, ganz, rot	450 g, etwa 6 kleine	30-32
Steckrübe	1 mittlere, gewürfelt	28-30
Spinat, gehackt	225 g	14-16
Zucchetti, gelb und grün	450 g, in Scheiben	12-14
Weisse Rübe	450 g, in Scheiben	20-22
Alle gefrorenen Gemüse	280 g	28-50

Steamer 02.indd 10-11 10.8.2001, 12:34 Uhr

Zubereitungtipps

Fische und Meeresfrüchte

- Die Kochzeiten gelten für frische und gefrorene, aber völlig aufgetaute Fische und Meeresfrüchte. Reinigen Sie frische Fische und Meeresfrüchte vor dem Kochen.
- Die meisten Fische und Meeresfrüchte haben eine sehr kurze Kochzeit. Kochen Sie kleine Portionen oder die angegebene Menge.
- Muscheln, Austern und Miesmuscheln öffnen sich zu unterschiedlichen Zeiten. Überprüfen Sie die Schalen um zu vermeiden, dass sie verkocht werden.
- Fischfilet kann auch in der Reisschüssel gekocht werden. Servieren Sie Fische und Meeresfrüchte pur, mit geschmolzener Butter oder Margarine, Zitrone oder Ihrer Lieblingssauce.
- Passen Sie die Kochzeiten nach Bedarf an.

Auswahl	**Gewicht oder Anzahl**	**ungefähre Kochzeit (in Min.)**
Muscheln mit Schale	450 g	10-12
Krabben		
- Königskrabbe, Beine/Schere	225g	20-22
- Teile mit weicher Schale	8-12 Stück	8-10
Hummer		
- Schwanz	2-4	16-18
- zerteilt	450 - 560 g	18-20
- ganz	450 - 560 g	18-20
Miesmuscheln, frisch, mit Schale	450 g	14-16
Austern, frisch, mit Schale	1350 g	18-20
Kammuschel (frisch)		
- Bucht (ohne Schale)	450 g	14-16
- Meer (ohne Schale)	450 g	18-20
Crevetten		
- mittelgrosse, mit Schale	450 g	10-12
- Riesencrevetten, mit Schale	450 g	16-18
Fisch		
- ganz	225 - 340 g	10-12
- zubereitet	225 - 340 g	10-12
- Filet	450 g	10-12
- Steaks	450 g, 2,5cm dick	16-18

Aufwärmen von Broten und Resten

- Wenn Sie Brot aufwärmen, sollte dieses weder eingewickelt noch zugedeckt sein.
- Die Aufwärmzeiten für Reste basieren auf Kühlschranktemperatur.
- Beim Aufwärmen von Resten in der Reisschüssel müssen diese gleichmässig verteilt und mit Aluminiumfolie abgedeckt werden.
- Experimentieren Sie mit eigenen Resten.

Steamer 02.indd 12-13 10.8.2001, 12:34 Uhr

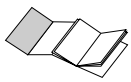
Eier

Auswahl	Gewicht oder Anzahl	ungefähre Kochzeit (in Min.)
Mit Schale		
- weichgekocht	1-12	15-18
- hartgekockt	1-12	19-22
„Eier im Puddingbecher“:		
- Schlagen Sie das rohe Ei in einen Puddingbecher, würzen Sie es mit Salz, Pfeffer, Butter oder Margarine		
- weichgekocht	1-4	10-12
- hartgekocht	1-4	12-14
Verlorenes Ei:		
- Geben Sie 2 Tassen Wasser in die Reisschüssel und erhitzen Sie das Wasser.		7-8
- Schlagen Sie das Ei nun in eine kleine Schüssel und lassen Sie es zum Kochen ins Wasser fallen.		7-8
Rührei:		
- Schlagen Sie 6 Eier und 2 Teelöffel Milch in die Reisschüssel. Würzen Sie das Ganze mit Salz und Pfeffer und rühren Sie es während der ersten Hälfte des Kochvorgangs um.		20-22

Steamer 02.indd 12-13 10.8.2001, 12:34 Uhr

Interprétation des symboles

Ce triangle d'avertissement est un repère pour toutes les indications importantes concernant la sécurité. Veuillez les respecter attentivement pour ne pas risquer de graves blessures!



Vous trouverez les illustrations concernant le texte sur le rabat de couverture. Ouvrez-le lorsque vous lirez le mode d'emploi.

B

Des chiffres ou des lettres renvoient aux illustrations des parties de l'appareil et des commandes; dans le cas présent, elles renvoient à l'illustration B.

Utilisation du mode d'emploi

Ce mode d'emploi décrit l'utilisation normale et correcte de cet appareil. Pour tout complément d'information ou problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez-vous adresser au centre de service après-vente Migros M-Service le plus proche.

Veuillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout nouvel utilisateur.

Sommaire

Page

15 Données techniques
15 Description de l'appareil et des commandes
16, 17 Consignes de sécurité
18 Déballage/mise en place
18 Branchement à la prise secteur
19 Mise en service et fonctionnement
19 - préparation de l'appareil
19 - remplissage de l'eau
19 - cuisson à la vapeur
19 - réglage du temps de cuisson
20 - remettre de l'eau
20 - après utilisation
20 Nettoyage/Rangement/Entretien
21 Défaillances techniques
21 Elimination
22 Suggestions culinaires

Steamer 02.indd 14-15 10.8.2001, 12:34 Uhr

Données techniques

Tension nominale	230 Volt/50 Hz
Puissance nominale	900 Watt
Dimensions (l x H x D)	env. 365 x 320 x 240 mm
Longueur de cordon	env. 1,35 m
Poids	env. 3,0 kg
Durée de fonctionnement	brève, max. 75 minutes en continu
Matériaux	
- corps de l'appareil	matière plastique PP
- tamis, couvercle, bol à riz	matière plastique PC
Commandes	
- interrupteur principal avec minuterie intégré	oui
Témoins	
- temps de cuisson restant	oui
- minuterie en fonction	oui
Garantie	2 ans M SERVICE

Toute modification de conception et de fabrication est réservée dans l'intérêt du progrès technique.

MIGROS

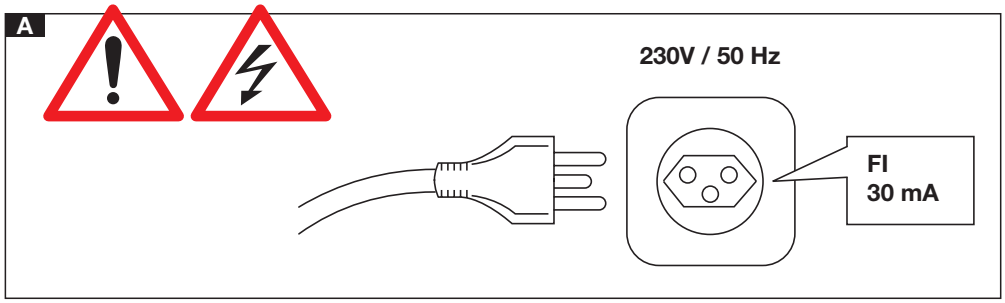
FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich

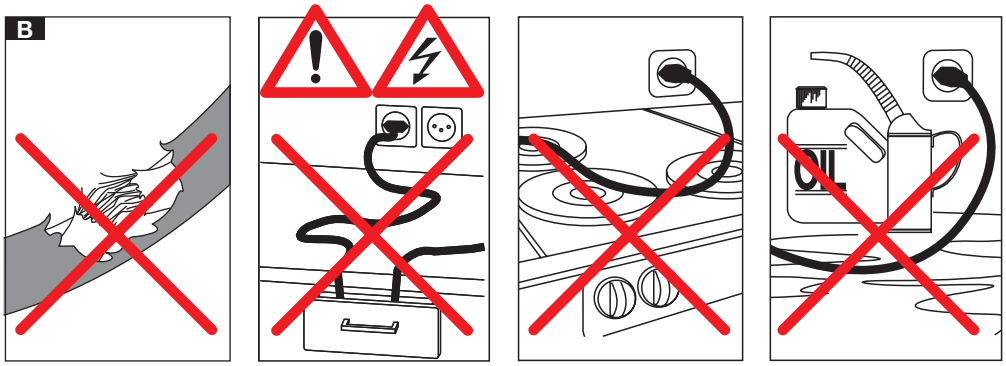
Description de l'appareil et des commandes

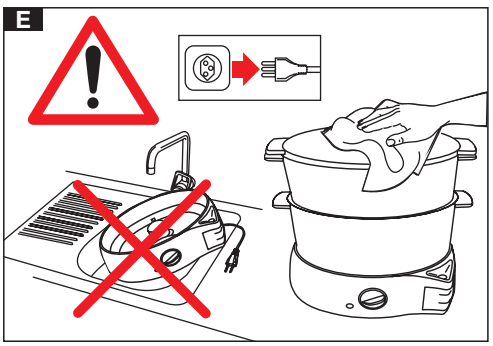
1 Couvercle
2 Bol à riz
3 Grand tamis
4 Petit tamis
5 Récipient pour récupérer l'eau de cuisson
6 Soupape vapeur
7 Marque de niveau d'eau
8 Elément chauffant
9 Base de l'appareil
10 Orifice de remplissage
11 Fenêtre pour contrôler le niveau d'eau
12 Cordon d'alimentation avec prise
13 Interrupteur principal avec minuterie
14 Témoin de contrôle

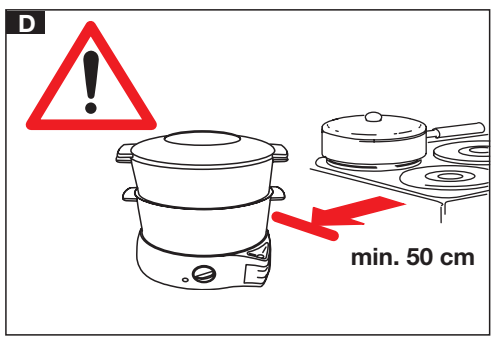
Steamer 02.indd 14-15 10.8.2001, 12:34 Uhr

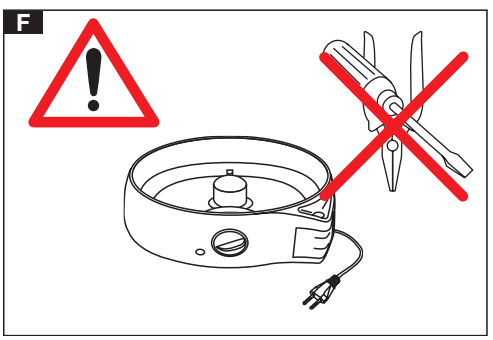
Consignes de sécurité











Steamer 02.indd 16-17 10.8.2001, 12:34 Uhr

Consignes de sécurité

Danger!

Le courant électrique peut être mortel!
Ne jamais plonger l'appareil, même en partie, dans l'eau ou dans d'autres liquides: risque de court-circuit!
Ne jamais déplacer l'appareil en fonctionnement: risque de blessures!

Utilisation conforme

Ce Steamer est uniquement destiné à un usage domestique. Il ne faut y apporter aucune modification technique, ni en faire un usage non conforme au mode d'emploi. Cela pourrait être très dangereux.

Utilisateurs non autorisés

Les personnes non familiarisées avec le mode d'emploi, les enfants ainsi que les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments ne doivent pas utiliser cet appareil sans surveillance.

A Alimentation en courant

Ne touchez jamais des pièces sous tension! Vous risquez de recevoir une décharge électrique pouvant provoquer de graves blessures, pouvant même être mortelle.

Ne branchez cet appareil qu'à une prise secteur d'une tension de 230 Volt, 50 Hz.

La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil. Protégez la prise par un disjoncteur à courant de défaut de manière à éviter les accidents.

B Cordon d'alimentation

N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation est défectueux. Faites aussitôt remplacer tout cordon ou fiche défectueux par le Service après-vente Migros M-Service. Ne faites pas passer le cordon sur des arêtes vives et ne le coincez pas. Ne posez pas le cordon sur des objets chauds et évitez tout contact avec de l'huile. Ne portez ou ne tirez jamais l'appareil par le cordon. Ne retirez jamais la fiche de la prise en tirant sur le cordon, ni avec les mains mouillées.

C Protection des tiers

Veillez à ce que les enfants et les animaux ne jouent pas avec ce steamer, car ils ne sont pas conscients des dangers inhérents aux appareils électriques. Ne laissez jamais l'appareil branché sans surveillance.

D Mise en place

Placer l'appareil sur une surface stable, afin que personne ne risque de le renverser ou de se blesser. L'appareil doit toujours être placé dans une position horizontale. L'eau chaude et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Ne pas poser l'appareil sur ou sous des éléments de cuisine inflammables ou qui risquent de se déformer. Utiliser l'appareil dans un endroit sec, ne pas l'utiliser près d'une baignoire, douche, lavabo ou piscine. Ne pas poser l'appareil sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme, sous l'action de la chaleur cet appareil ou certaines parties de celui-ci risqueraient de fondre. Il faut absolument respecter une distance minimum de 50 cm.

Fonctionnement

Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne: risque de brûlures et de s'ébouillanter!

Ne pas toucher les surfaces chaudes. Pour enlever couvercles ou tamis chauds utiliser les gants ou poignées à plats: risque de brûlures et de s'ébouillanter!

Vêtements/matériaux inflammables

Ne jamais mettre des tissus, vêtements et autres sur ou près de l'appareil: risque d'incendie! Ne jamais mettre l'appareil près de matières inflammables. Il faut absolument respecter une distance minimum de 50 cm.

E Nettoyage

Avant de nettoyer cet appareil, vous devez absolument débrancher la fiche de la prise. Nettoyer l'appareil seulement quand il est complètement froid. Ne jamais plonger la base de l'appareil (9) dans l'eau ou dans d'autres liquides. Les autres éléments peuvent être lavés à l'eau courante ou dans le lave-vaisselle.

F Réparation/Entretien

En cas de mauvais fonctionnement de l'appareil, ou si celui-ci est défectueux ou endommagé à la suite d'une chute, débrancher aussitôt la fiche de la prise. Ne pas mettre un appareil endommagé en service. Il est interdit d'introduire un objet quelconque dans le corps de l'appareil ou d'ouvrir ce dernier.
Seul M-Service est habilité à réparer cet appareil. Migros décline toute responsabilité en cas de dommages consécutifs à une réparation non professionnelle ou exécutée par des tiers non autorisés.

Steamer 02.indd 16-17 10.8.2001, 12:34 Uhr

Déballage/mise en place

Déballage

Prière d'éliminer l'emballage selon les prescriptions en vigueur.

⚠ Veuillez éliminer les sachets en plastique qui risquent de devenir des jouets dangereux pour les enfants

Contrôle du contenu de l'emballage

Vérifiez que le steamer est fourni complet et en parfait état. Dans le cas contraire, adressez-vous aussitôt au service clientèle de votre magasin Migros ou à un centre M-Service.

Mise en place

En mettant l'appareil en place, veuillez observer les mesures de sécurité suivantes:

⚠ Placez l'appareil sur un endroit sûr et stable de manière à ce que personne ne risque de le renverser ou de se blesser.

⚠ La base de l'appareil (9) doit être placée sur une surface sèche. Seul le récipient pour l'eau peut entrer en contact avec l'eau. L'élément de base et le cordon d'alimentation ne doivent absolument pas entrer en contact avec l'eau : risque de court-circuit et de décharge électrique !

⚠ S'assurer que les enfants et les animaux ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Pour éviter qu'ils ne se brûlent, maintenez les enfants et les animaux familiers éloignés de l'appareil en fonctionnement.

⚠ Ne posez pas l'appareil ou une partie de celui-ci sur une surface chaude, à proximité d'une flamme ou de matériaux combustibles. Ne pas mettre l'appareil sous ou à proximité de matériaux qui risquent de se déformer (par ex. les placards de cuisine etc.). Rideaux et autres ne doivent pas se trouver à proximité de l'appareil. Il faut absolument respecter la distance de sécurité minimum de 50 cm: risque d'incendie!

⚠ Il est absolument interdit de couvrir l'appareil: risque d'incendie!

Avant la première mise en service

Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle et les essuyer soigneusement. Nettoyer la base de l'appareil uniquement avec un chiffon humide. (voir «Nettoyage» page 20).

Branchement au secteur

⚠ N'oubliez pas que la manipulation inappropriée du courant peut être mortelle.

Branchez ce steamer uniquement à une prise de courant alternatif d'une tension de 230 V / 50 Hz. La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil. Le fusible de protection de la prise doit être au minimum de 6 ampères.

Afin de prévenir les accidents électriques, nous vous conseillons de brancher l'appareil à une prise de courant protégée par un disjoncteur à courant de défaut.

⚠ N'employez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est défectueux ! Seul M-Service est habilité à remplacer une fiche ou un cordon d'alimentation défectueux.

Utilisez une rallonge seulement après avoir vérifié son bon état.

Steamer 02.indd 18-19 10.8.2001, 12:34 Uhr

Danger!

Le courant électrique peut être mortel!
Ne jamais plonger la base, le cordon et la prise dans l'eau ou dans d'autres liquides : risque de court-circuit !
Il est strictement interdit de couvrir l'appareil: risque d'incendie!
Ne jamais toucher l'appareil en fonctionnement: risque de brûlures!
Pour votre sécurité et celle des tiers, veuillez vous conformer strictement aux consignes de sécurité des pages 16 et 17.

Cuire à la vapeur

La cuisson à la vapeur est une méthode de cuisson très ancienne, déjà connue dans la Chine antique. Par ce processus de cuisson, les aliments cuisent délicatement, sans employer ni sel, ni graisse. Les aliments conservent toute leur saveur et une grande partie de leurs vitamines. C'est pour toutes ces raisons que la cuisine à la vapeur est particulièrement conseillée dans les régimes alimentaires.

Avant la première mise en service

Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle et les essuyer soigneusement. Nettoyez la base de l'appareil (9) uniquement avec un chiffon humide.

Préparation de l'appareil

A Posez la base de l'appareil sur une surface lisse et stable avec suffisamment de place (évitez p.ex. de la poser au-dessous d'un placard mural). Cet appareil et ses accessoires ne conviennent pas à la cuisson au four (à micro-ondes, à air pulsé ou conventionnel), ni sur la cuisinière. Lire attentivement les instructions de sécurité (pages 16 et 17).

Remplissage de l'eau

Assurez-vous que la prise (12) de l'appareil est débranchée.

Remplissez le réservoir jusqu'à la marque HI (=maximum) (7) portée à l'intérieur du steamer avec un verre doseur. Ne remplissez le réservoir que jusqu'à la marque indiquée sur la fenêtre de contrôle du niveau d'eau (11) qui correspond à la marque HI (7) du niveau d'eau à l'intérieur du steamer. Pour des raisons de sécurité, la quantité maximum d'eau qui est de 1,7l ne doit pas être dépassée. La quantité d'eau peut être surveillée à travers la fenêtre de contrôle du niveau d'eau (11).

⚠ Avec cet appareil on ne peut réchauffer que de l'eau sans aucun additif. N'ajoutez donc pas d'autres liquides, ni des épices, du sel ou du poivre etc.

Vous pouvez également verser l'eau par l'orifice de remplissage (10). Respectez toutefois les repères MAX et MIN indiqués sur la fenêtre de contrôle du niveau d'eau. Pendant la cuisson, contrôlez le niveau d'eau par la fenêtre de contrôle. Si le niveau d'eau descend au-dessous du repère MIN, vous pouvez rajoutez de l'eau par l'orifice de remplissage (10) avec un verre doseur ou autre, et sans déplacer l'appareil.

⚠ Le niveau de l'eau ne doit jamais descendre au dessous du niveau d'eau minimum indiqué (LO ou MIN) autrement la protection de surchauffe se déclenche.

Placer la soupape vapeur (6) sur l'élément chauffant (8). La soupape est munie d'une entaille qui ne doit jamais être obturée et lorsque l'on place la soupape, celle-ci se retrouve en bas.

Placez maintenant le récipient récupérateur d'eau (5) sur la base de l'appareil (9).

Cuisson à la vapeur

L'appareil est fourni avec deux tamis de taille différente. Pour cuire à la vapeur, vous pouvez utiliser l'un ou l'autre ou les deux ensemble. Bien répartir les aliments dans les tamis de façon à ce que la vapeur puisse circuler facilement. Si vous n'utilisez qu'un seul tamis, utilisez le plus grand (3).

Placer le petit tamis (4) sur le récipient récupérateur d'eau (6). Ensuite mettre le grand tamis (3) puis le couvercle (1).

Réglage du temps de cuisson

Brancher la prise du cordon d'alimentation (12). Pour que la cuisson démarre, régler l'interrupteur/minuterie (14) sur le temps de cuisson désiré. Les temps de cuisson les plus usuels sont indiqués sur l'avant de la base de l'appareil. Pour d'autres temps

Steamer 02.indd 18-19 10.8.2001, 12:34 Uhr

Mise en service et utilisation

de cuisson, consultez les tableaux contenus dans ce mode d'emploi (voir page 22).

Les temps mentionnés sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier selon la quantité, la grosseur des aliments et selon le degré de cuisson et la température désirés. Les temps de cuisson indiqués sont basés sur l'utilisation des deux tamis et si vous n'en utilisez qu'un, les temps de cuisson se réduisent.

Réglez le temps de cuisson désiré sur la minuterie (adaptez les temps de cuisson selon votre expérience). Le témoin de contrôle (14) s'allume pour indiquer le début de cuisson. Après 35 secondes la production de vapeur commence.

Une fois le temps de cuisson terminé, le témoin (14) s'éteint automatiquement et la minuterie se met à sonner. La cuisson est terminée et l'appareil s'arrête de chauffer. Une fois la cuisson terminée débrancher l'appareil. Pour enlever le couvercle ou les tamis, utilisez un gant ou des poignées à plats pour éviter tout risque de brûlure.

Remettre de l'eau

Si pendant la cuisson le niveau d'eau descend sous le MIN de la marque de niveau d'eau, il faut ajouter de l'eau par l'orifice de remplissage (10).

Pour cuire le riz ou pour réchauffer des aliments

Avant tout, lire attentivement les paragraphes «Préparation de l'appareil» et «Remplissage de l'eau».

Placer le grand tamis (3) sur le récipient récupérateur d'eau (5) et sur la base de l'appareil (9).

Remplir le bol à riz (2) de riz ou d'autres aliments en ajoutant de la sauce ou du liquide. Placer le bol à riz dans le grand tamis (3) et mettre le couvercle (1).

Brancher l'appareil et régler la minuterie (13) comme indiqué dans le paragraphe «Réglage du temps de cuisson». Une fois la cuisson terminée débrancher l'appareil.

Après utilisation

Débrancher l'appareil.

Pour enlever le couvercle ou les tamis, utilisez un gant ou des poignées à plats pour éviter tout risque de brûlure.

Prendre les aliments. Après utilisation, nettoyer le Steamer (voir «Nettoyage»; cette page)

Nettoyage / Rangement / Entretien

Nettoyage

⚠ Débranchez impérativement la fiche de la prise avant de nettoyer le Steamer.

⚠ Nettoyer l'appareil que lorsqu'il est complètement refroidi.

Bien nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter que des résidus d'aliments ne restent collés.

⚠ Ne jamais plonger la base de l'appareil (9) dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne mettez jamais la base dans le lave-vaisselle.
N'utilisez qu'un chiffon humide pour nettoyer la base de l'appareil.
Les autres éléments peuvent être nettoyés à l'eau courante ou dans le lave-vaisselle.

⚠ N'employez pas de produit de nettoyage abrasif ou décapant, ni de brosse dure.

Steamer 02.indd 20-21 10.8.2001, 12:34 Uhr

Nettoyage / Rangement / Entretien

Entretien

L'élément chauffant (8) doit être détartré régulièrement pour éviter une diminution de la production de vapeur ou le déclenchement du dispositif anti-surchauffe.

⚠ Avant de détartrer l'appareil, il faut absolument le débrancher et attendre qu'il soit complètement refroidi.

S'il s'agit d'un entartrage léger il est recommandé de procéder comme suit:

- porter à ébullition 0,5 l d'eau contenant un peu de vinaigre ou d'acide citrique (sans la soupape (6)).
- laisser reposer environ une demie heure et bien laisser refroidir.
- rincer abondamment à l'eau claire et essuyer avec un chiffon sec.

Si l'entartrage est important, on peut l'enlever avec un produit pour détartrer qui ne doit pas bouillir. Rincer abondamment à l'eau claire. La première eau chauffée après ce genre de détartrage n'est pas comestible.

⚠ Ne jamais plonger la base de l'appareil (9) dans l'eau ou dans d'autres liquides.

⚠ N'employez pas de produit de nettoyage abrasif ou décapant, ni de brosse dure ou des éponges abrasives car cela endommagerait le revêtement en Teflon de l'élément chauffant (8). Un appareil dont le revêtement en Teflon est endommagé ne doit plus être utilisé.

Rangement

Le steamer prend peu de place de rangement. Il suffit de le ranger en procédant comme suit:

- placer la soupape vapeur (6) sur l'élément chauffant (8)
- placer le récipient récupérateur d'eau (5) et le grand tamis (3)
- mettre le bol à riz (2) dans le petit tamis (4) et les placer dans le grand tamis(3)
- puis mettre le couvercle (1).

Si vous ne devez pas l'utiliser pendant longtemps, protégez cet appareil de la poussière.

⚠ Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.

⚠ Rangez le Steamer dans un endroit sec et hors de la portée des enfants.

Défaillances techniques

Seul M-Service est habilité à réparer ce cuit-vapeur. Des réparations non professionnelles peuvent être source de grave danger pour l'utilisateur.

⚠ **Migros décline toute responsabilité et sa garantie s'éteint en cas de dommages consécutifs à une réparation non professionnelle ou effectuée par des tiers non autorisés.**

Elimination

Rendez inutilisable un appareil hors d'usage en sectionnant le cordon d'alimentation.

Déposez l'appareil hors d'usage à votre centre de collecte communal.

Steamer 02.indd 20-21 10.8.2001, 12:34 Uhr

Suggestions culinaires

Riz et céréales

- Il existe différentes variétés de riz. Veuillez donc vous conformer aux instructions de cuisson respectives.
- Mesurez avec précision les quantités de riz et d'eau et versez-les dans le bol à riz. Remplissez le réservoir avec la quantité d'eau nécessaire. Posez le couvercle sur le bol à riz et faites démarrer la cuisson.
- Pour obtenir du riz plus moelleux, rajouter une à deux cuillères à café d'eau dans le bol à riz. Si vous désirez un riz plus ferme diminuez la quantité d'eau d'une à deux cuillères à café.
- Attendez que le temps de cuisson minimum soit écoulé pour contrôler la consistance du riz en le remuant.
- Lorsque vous contrôlez/remuez le riz, veillez à ce que l'eau de condensation ne retombe pas dans le bol, car elle pourrait influencer la qualité et le goût du riz.
- Dans le réservoir, versez uniquement de l'eau.
- Après la cuisson, vous pouvez assaisonner le riz avec du sel, du poivre ou du beurre.

Variété de riz	Quantité de riz/d'eau dans le bol à riz: Riz / Eau		Temps de cuisson approximatif (min)
Riz brun			
- regular	½ tasse	1 tasse	42-45
- parboiled	1 tasse	1½ tasse	45-50
Mélange de riz long grain et de riz sauvage			
- regular (paquet de 170 g)	Mix	1 ½ tasse	56-58
- cuisson rapide (paquet de 185 g)	Mix	1 ¾ tasse	18-20
Riz instantané	1 tasse	1 ½ tasse	12-15
Riz blanc			
- regular	1 tasse	1 ½ tasse	45-50
- long grain	1 tasse	1 2/3 tasse	50-55

Viandes

Variété	Quantité	Temps de cuisson approximatif (min)
Viande de bœuf		
- tranches	450 g	28-30
- hamburgers	450 g	16-18
- boulettes de viande hachée	450 g	22-24
Volaille	450 g, oder 2-4 Stück	24-26
Agneau		
- émincé	450 g	26-28
Viande de porc		
- émincée	450 g	26-28
Hot Dog	450 g	14-18
Saucisse pré-cuite	450 g	14-18

Steamer 02.indd 22-23 10.8.2001, 12:34 Uhr

Suggestions culinaires

Légumes

- Lavez et préparez soigneusement vos légumes. Selon le goût, vous pouvez les éplucher, les couper ou les hacher. Le temps de cuisson des légumes coupés en petits morceaux est plus rapide.
- La quantité, la qualité, la fraîcheur, la grosseur, la régularité et la température de base des aliments surgelés peuvent influencer le temps de cuisson. Adaptez la quantité d'eau et le temps de cuisson en conséquence.
- Il est inutile de dégeler les légumes surgelés avant la cuisson.
- Pour certains légumes surgelés, il est conseillé de les cuire dans le bol à riz et de les recouvrir d'une feuille d'alu. Séparez les différents légumes surgelés et remuez au bout de 10 à 12 min, à l'aide d'une fourchette à long manche ou d'une spatule.

Variété	Quantité	Temps de cuisson approximatif (min)
Artichauts entiers	4 pièces préparées	30-32
Asperges	450 g	12-14
Haricots		
- verts/ beurre	225 g	12-14
- découpés ou entiers	450 g	20-22
Betteraves	450 g, en morceaux	25-28
Brocolis	450 g	20-22
Choux de Bruxelles	450 g	24-26
Chou	450 g, émincé	16-18
Céleri-rave	225 g, en fines rondelles	14-16
Carottes	450 g, en fines rondelles	18-20
Chou-fleur entier	450 g	20-22
Epis de maïs	3-5 pièces	14-16
Aubergines	450 g	16-18
Champignons entiers	450 g	10-12
Oignons	225 g, en fines lamelles	12-14
Petits pois	450 g, en fines lamelles	12-13
Poivrons entiers	max. 4 moyens (non farcis)	12-13
Pommes de terre entières rouges	450 g, 6 petites p.d.t. env.	30-32
Chou-rave	1 moyen, en dés	28-30
Epinards hachés	225 g	14-16
Courgettes jaunes, vertes	450 g, en rondelles	12-14
Navets	450 g, en rondelles	20-22
Tous les légumes surgelés	280 g	28-50

Steamer 02.indd 22-23 10.8.2001, 12:34 Uhr

Poissons et crustacés

- Les temps de cuisson sont valables aussi bien pour le poisson frais que pour le poisson ou les fruits de mer surgelés, mais entièrement dégelés. Nettoyez bien poissons et fruits de mer avant la cuisson.
- Le temps de cuisson du poisson et des fruits de mer est généralement très court. Faites cuire par petites portions ou selon indication.
- Les coquillages, les moules et les huîtres s'ouvrent plus ou moins rapidement. Contrôlez durant la cuisson afin d'éviter de les cuire trop longtemps.
- Vous pouvez également cuire les filets de poisson dans le bol à riz. Servez le poisson ou les fruits de mer tels quels, avec un peu de beurre ou de margarine fondus, du citron ou votre sauce préférée.
- Adaptez les temps de cuisson.

Variété	Quantité	Temps de cuisson approximatif (min)
Coquillages dans leur coquille	450 g	10-12
Crabe		
- royal, avec pattes et pinces	225g	20-22
- morceaux avec carapace molle	8-12 morceaux	8-10
Homard		
- queue	2-4	16-18
- découpé	450-560 g	18-20
- entier	450-560 g	18-20
Moules fraîches, avec coquille	450 g	14-16
Huîtres fraîches avec coquille	1350 g	18-20
coquille st jacques (fraîches)		
- de baie (sans coquille)	450 g	14-16
- de mer (sans coquille)	450 g	18-20
Crevettes		
- moyennes, non décortiquées	450 g	10-12
- géantes, non décortiquées	450 g	16-18
Poisson		
- entier	225-340 g	10-12
- paré	225-340 g	10-12
- filet	450 g	10-12
- tranches	450 g, cm d'épaisseur	16-18

Réchauffer du pain ou des restes

- Ne pas recouvrir ni emballer le pain que vous réchauffez.
- Les temps de réchauffement des restes dépend de leur température au sortir du réfrigérateur.
- Les restes que vous réchauffez dans le bol à riz doivent être bien répartis et recouverts d'une feuille d'alu.
- Faites un essai avec des restes.

Steamer 02.indd 24-25 10.8.2001, 12:34 Uhr

Suggestions culinaires

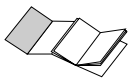
ŒUFS

Variété	Quantité	Temps de cuisson approximatif (min)
Avec coquille		
- à la coque	1-12	15-18
- dur	1-12	19-22
„Œufs cocotte“:		
- Cassez un œuf dans un ramequin, assaisonnez de sel, poivre, beurre ou margarine Margarine		
- moelleux	1-4	10-12
- durs	1-4	12-14
Œuf mollet:		
-Versez 2 tasses d'eau dans le bol à riz et faites chauffer.		7-8
- - Battez l'œuf dans un petit récipient et versez-le dans l'eau que vous ferez bouillir.		7-8
Œufs brouillés:		
- Battez 6 œufs et 2 cuillèrers à café de lait dans le bol à riz. Assaisonnez de sel et de poivre et remuez le tout pendant la première moitié de la cuisson.		20-22

Steamer 02.indd 24-25 10.8.2001, 12:34 Uhr

Per facilitare la lettura

Il triangolo di avvertimento indica tutte le istruzioni importanti per la sicurezza dell'utente. Attenersi scrupolosamente a tali indicazioni per evitare ferimenti gravi!.



Le illustrazioni corrispondenti al testo si trovano nel risvolto di copertina. Tenere questa pagina aperta durante la lettura delle istruzioni d'uso.

B

Il riferimento a illustrazioni, parti dell'apparecchio, ecc. viene indicato da numeri o lettere; in questo caso si rimanda all'illustrazione B.

Impiego di queste istruzioni per d'uso

Queste istruzioni descrivono l'impiego normale e corretto dello steamer. Per ulteriori informazioni o nel caso di eventuali problemi che non Venisseraapprofonditi o trattati in queste istruzioni, rivolgersi al più vicino Servizio dopo vendita Migros.

Conservare queste istruzioni d'uso in un luogo sicuro e allegarle all'apparecchio qualora un'altra persona dovesse utilizzarlo.

Indice

Pagina

27 Dati tecnici
27 Elenco delle parti e degli elementi di comando
28, 29 Avvertenze di sicurezza
30 Disimballaggio/collocazione
30 Allacciamento elettrico
31 Messa in funzione e modo d'uso
31 - Preparazione dell'apparecchio
31 - riempire d'acqua
31 - cuocere col vapore
31 - regolare il tempo di cottura
32 - aggiungere acqua
32 - dopo l'uso
32, 33 Pulizia/custodia/manutenzione
33 Smaltimento
34 - Suggerimenti culinari

Steamer 02.indd 26-27 10.8.2001, 12:34 Uhr

Dati tecnici

Tensione nominale	230 Volt/50 Hz
Potenza nominale	900 Watt
Dimensioni (Larghezza x Altezza x Diametro)	ca. 365 x 320 x 240 mm
Lunghezza cavo	ca. 1,35 m
Peso	ca. 3,0 kg
Tempo di funzionamento	breve: max. 75 minuti senza interruzione
Materiale	
- corpo dell'apparecchio	materiale sintetico PP
- coperchio, setaccio, ciotola per il riso	materiale sintetico PC
Elementi di comando	
- interruttore principale con timer integrato	sì
Spie	
- rimanente tempo di cottura	si
- Timer in funzione	si
Garanzia	2 anni MSERVICE

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnico.

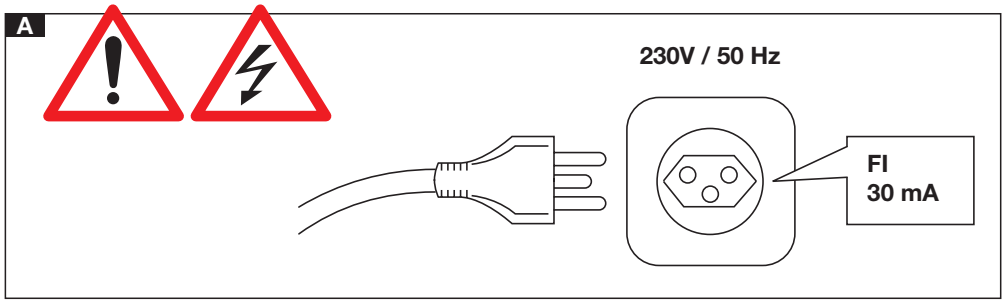
MIGROS FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo

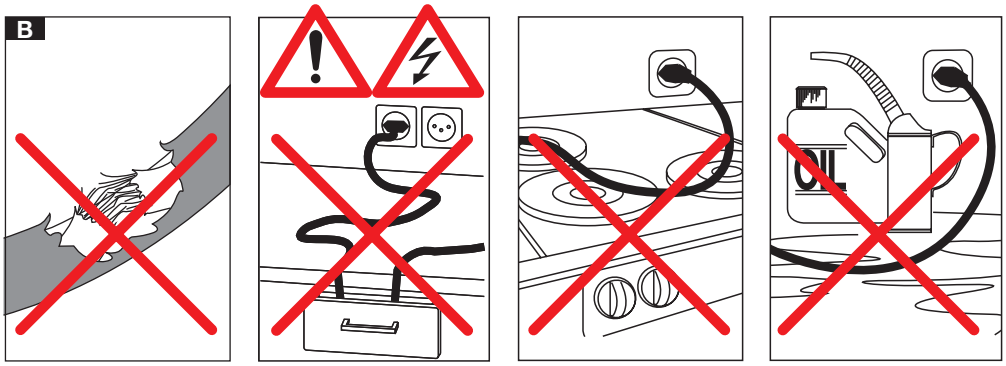
Elenco delle parti e degli elementi di comando

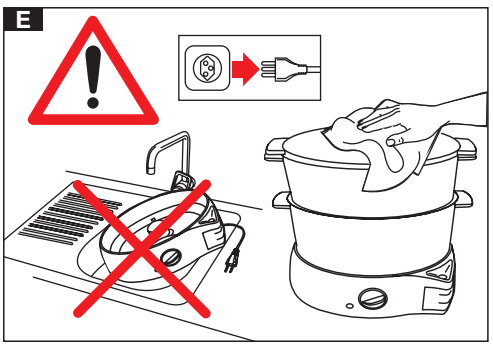
1 Coperchio
2 Ciotola per il riso
3 Setaccio grande
4 Setaccio piccolo
5 Vaschetta raccogliacqua
6 Valvola vapore
7 Marcatore del livello dell'acqua
8 Elemento riscaldante
9 Base dell'apparecchio
10 Bocchettone di riempimento
11 Finestra di controllo del livello dell'acqua
12 Cavo di alimentazione con spina
13 Interruttore principale con Timer
14 Spia di controllo

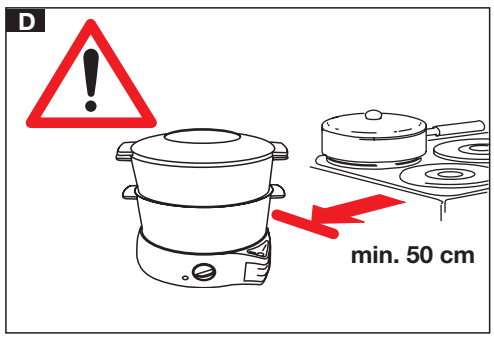
Steamer 02.indd 26-27 10.8.2001, 12:34 Uhr

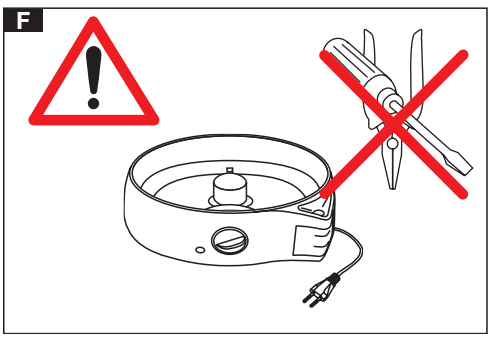
Avvertenze di sicurezza











Steamer 02.indd 28-29 10.8.2001, 12:34 Uhr

Avvertenze di sicurezza

Attenzione!

La corrente elettrica può essere letale!
Non immergere in acqua o in altri liquidi l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la presa: pericolo di cortocircuito!
E' severamente proibito coprire l'apparecchio: pericolo di incendio!
Non toccare l'apparecchio in funzione: pericolo di ustioni e scottature!

Impiego conforme
Questo Steamer è destinato esclusivamente ad uso privato. Non apportarvi per alcun motivo modifiche tecniche né impiegarlo per scopi non conformi. Questo potrebbe comportare dei gravi pericoli!

Limiti d'impiego per l'utente
Le persone che non conoscono a fondo le istruzioni per l'uso, i bambini e le persone sotto l'influsso di alcool, droghe o farmaci non devono utilizzare questo apparecchio, oppure solo sotto sorveglianza.

A Corrente elettrica
Non toccare mai le parti che conducono corrente elettrica! Esse possono provocare scariche elettriche con pericolo di lesioni gravi o addirittura di morte. Collegare lo Steamer solo a corrente alternata con tensione di 230 V, 50Hz. La tensione deve corrispondere a quella riportata sulla targhetta di designazione dell'elettrodomestico. Al fine di evitare incidenti di natura elettrica, utilizzare sempre prese di corrente di sicurezza con l'interruttore differenziale.

B Cavo di alimentazione
Non mettere mai in funzione l'apparecchio se il cavo è danneggiato. Cavi e spine difettosi vanno fatti sostituire immediatamente da un Servizio dopo vendita Migros. Non far passare il cavo su angoli e spigoli taglienti né incastrarlo, non lasciarlo pendere né appoggiarlo su oggetti caldi. Proteggerlo dall'olio. Non trasportare né spostare il frullatore tirandolo per il cavo; non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo o con le mani bagnate.

C Protezione di terzi
Assicurarsi che bambini e animali non abbiano la possibilità di giocare con lo steamer, poiché questi non riconoscono i pericoli che un elettrodomestico può comportare. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.

D Collocazione
Collocare l'apparecchio in un luogo stabile, in modo che nessuno lo rovesci o ci si ferisca. Collocare l'apparecchio sempre in posizione orizzontale. L'acqua bollente e il vapore possono provocare ustioni! Non collocare l'apparecchio sopra o sotto attrezzature infiammabili o superfici deformabili. L'apparecchio può essere utilizzato solo in luoghi asciutti e mai nelle immediate vicinanze di vasche da bagno, docce, lavandini e piscine. Per evitare che l'apparecchio o parti di esso fondano, non collocarlo su superfici calde o vicino a fiamme aperte. Bisogna assolutamente rispettare la distanza minima di 50 cm.

Funzionamento
Mai spostare l'apparecchio mentre è in funzione: Non toccare superfici calde. Per togliere coperchi o setacci caldi, utilizzare delle presine: pericolo di ustioni o scottature!

Abbigliamento / materiali infiammabili
Mai mettere panni, capi di abbigliamento o oggetti simili sopra o vicino all'apparecchio: pericolo di incendio! Non mettere mai l'apparecchio vicino a materiali infiammabili. Osservare assolutamente una distanza minima di 50 cm.

E Pulizia
Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente. Procedere alla pulizia solo quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.
Non immergere in acqua o altri liquidi la base dell'apparecchio (9).
Le altre parti possono essere lavate sotto l'acqua corrente o nella lavastoviglie.

F Riparazioni/Manutenzione
Nel caso di disturbi del funzionamento, di apparecchio difettoso o se si sospetta un danno in seguito a una caduta, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente. Non mettere mai in funzione apparecchi danneggiati.
È severamente vietato introdurre oggetti estranei nell'apparecchio o aprirne il corpo.
Le riparazioni possono essere eseguite unicamente da un Servizio dopo vendita Migros. Non si assumono responsabilità in caso di danni causati da riparazioni eseguite da personale non specializzato.

Steamer 02.indd 28-29 10.8.2001, 12:34 Uhr

Disimballaggio / Collocazione

Disimballaggio

Eliminare l'imballaggio secondo le prescrizioni vigenti.

Distruggere i sacchetti di imballaggio in plastica per evitare che i bambini li usino come giocatolo.

Controllo del contenuto

Controllare il contenuto. Qualora dovessero mancare dei pezzi, rivolgersi immediatamente alla filiale Migros più vicina o a un Servizio dopo vendita Migros.

Collocazione

Scegliere la collocazione dell'apparecchio attenendosi alle seguenti avvertenze di sicurezza:

Collocare l'apparecchio in un posto stabile in modo che nessuno lo rovesci o ci si ferisca.

La Base dell'apparecchio (9) deve essere collocato su una superficie asciutta. Solamente il serbatoio dell'acqua può entrare in contatto con l'acqua. Altrimenti è severamente vietato il contatto dell'elemento base o del cavo di alimentazione con l'acqua o altri liquidi: pericolo di cortocircuito e di scariche elettriche!

Accertarsi che bambini e animali non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Per evitare ustioni e scottature, tenere bambini e animali lontani dall'apparecchio in funzione.

Non appoggiare l'apparecchio o parti di esso su una superficie calda o in prossimità di fiamme aperte o di materiali infiammabili. Non mettere l'apparecchio sotto o vicino a materiali deformabili (p. es. mobili di cucina ecc.). Tende e oggetti simili non devono trovarsi vicino all'apparecchio. Si deve assolutamente rispettare la distanza di sicurezza minima di 50 cm: pericolo d'incendio!

È severamente proibito coprire l'apparecchio: pericolo d'incendio!

Al primo impiego

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare a fondo i singoli elementi con acqua calda e detersivo per stoviglie. La base dell'apparecchio (9) va pulita solo con un panno umido.

Allacciamento dell'apparecchio

Attenzione: l'uso improprio della corrente elettrica può avere conseguenze mortali.

Allacciare lo steamer solo a corrente alternata con tensione di 230 V / 50 Hz. La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta di designazione dell'apparecchio. Per evitare incidenti, consigliamo di usare prese di corrente di sicurezza con l'interruttore differenziale.

Non impiegare mai un cavo di allacciamento difettoso. Spine e cavi danneggiati vanno sostituiti immediatamente presso un Servizio dopo vendita Migros.

Usare prolunghe solo dopo aver verificato che siano in perfetto stato.

Steamer 02.indd 30-31 10.8.2001, 12:35 Uhr

Pericolo!

La corrente elettrica può essere letale!
Non immergere in acqua o in altri liquidi la base dell'apparecchio, il cavo di alimentazione o la presa: pericolo di cortocircuito!
E' severamente proibito coprire l'apparecchio: pericolo di incendio! Non toccare l'apparecchio in funzione: pericolo di ustioni e scottature!
Per la propria sicurezza e quella di terzi attenersi scrupolosamente alle avvertenze di sicurezza riportate alle pagine 28/29.

Cuocere al vapore

Già nell'antica Cina si usava cuocere il cibo al vapore. In questo modo gli alimenti si cuociono delicatamente, senza l'aggiunta di sale o di grassi, mantenendo così il loro sapore e gran parte del contenuto vitaminico. Per cui la cucina a vapore è particolarmente indicata per regimi alimentari.

Al primo impiego

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare a fondo i singoli elementi con acqua calda e detersivo per stoviglie. La base dell'apparecchio (9) va pulita solo con un panno umido.

Preparazione dell'apparecchio

A Appoggiare la base su una superficie liscia, stabile e spaziosa (mai sotto un armadietto a muro). Non usare lo steamer e gli accessori nel forno (forno microonde, ad aria calda e normale) o sui fornelli. Leggere attentamente le istruzioni di sicurezza a pagina 28/29

Riempire d'acqua

Assicurarsi che la spina (12) dell'apparecchio sia staccata.

Con un misurino riempire d'acqua il serbatoio fino alla marcatura (7) HI (= massimo) indicata all'interno dello Steamer.

Riempire il serbatoio al massimo fino alla marcatura max. della finestra di controllo del livello dell'acqua (11), che corrisponde al marcatore HI del livello dell'acqua all'interno del serbatoio (7). Per ragioni di sicurezza non si deve superare la quantità massima d'acqua, che è di 1,7 litri. La quantità d'acqua può essere verificata attraverso la finestra di controllo del livello dell'acqua (11).

Con questo apparecchio si può scaldare solo acqua senza alcun additivo. Non aggiungete quindi altri liquidi, né spezie, sale o pepe ecc.

L'acqua può essere versata anche attraverso il bocchettone di riempimento (10). Anche in questo caso rispettare il livello massimo e quello minimo indicati nella finestra di controllo del livello dell'acqua. Su quest'ultimo è possibile verificare se durante la cottura il livello dell'acqua scende troppo. In tal caso versare ancora dell'acqua con un misurino o altro attraverso il bocchettone di riempimento (10).

il livello dell'acqua non deve mai scendere al di sotto del livello minimo indicato (LO risp. MIN), altrimenti scatta la protezione di surriscaldamento.

Porre la valvola vapore (6) sopra l'elemento riscaldante (8). La valvola è munita di una fessura, che non deve mai essere otturata e che, nel porre la valvola sopra l'elemento riscaldante, deve essere rivolta verso il basso.

Porre la vaschetta raccogliacqua (5) sulla base (9).

Uso perr la cottura al vapore

L'apparecchio viene fornito con due setacci di grandezze diverse. Per cuocere al vapore potete usarne solo uno oppure ambedue contemporaneamente.

Distribuire gli alimenti nei setacci in modo regolare, di modo che il vapore vi possa circolare liberamente. Gli alimenti più grandi vanno posti nel setaccio inferiore, poiché richiedono un tempo di cottura più lungo. Se utilizzate un solo setaccio, usate quello grande (3).

Porre il setaccio piccolo (4) sulla vaschetta raccogliacqua (5) e sulla base (9). Poi aggiungere il setaccio grande (3) e il coperchio (1).

Regolare il tempo di cottura

Inserire la spina elettrica (12). Per iniziare la cottura regolare sull'interruttore con timer (13) il tempo di cottura desiderato. Sulla base dell'apparecchio sono indicati i tempi di cottura più utilizzati. Altri tempi di cottura si possono trovare nelle tabelle allegate (vedi p.34). I tempi di cottura elencati sono indicativi e possono variare a seconda della quantità e della grandezza degli alimenti, così come del grado di cottura e di temperatura desiderati. Inoltre, i tempi indicati sono calcolati in base all'uso di due setacci. Con l'impiego di un solo setaccio, i tempi di cottura si riducono.

Steamer 02.indd 30-31 10.8.2001, 12:35 Uhr

Messa in funzione e impiego

Inserire il tempo di cottura desiderato (adattarlo a seconda della propria esperienza). La spia di controllo (14) si illumina per indicare l'inizio della cottura. Dopo soli 35 secondi si attiva la produzione di vapore all'interno dell'apparecchio.
Terminato il tempo di cottura, la spia (14) si spegne automaticamente e il timer suona. L'apparecchio non scalda più.
Terminata la cottura, staccare la spina.

⚠ Per togliere il coperchio oppure i setacci, usate delle presine per evitare scottature e ustioni.

Aggiungere acqua
Se durante la cottura il livello dell'acqua scende sotto l'indicazione "MIN" del marcatore del livello dell'acqua, bisogna aggiungere dell'acqua attraverso il bocchettone di riempimento (10).

Uso come cuociriso e per riscaldare resti
Innanzitutto leggere i paragrafi "Preparazione dell'apparecchio" e "riempire d'acqua".
Porre il grande setaccio (3) sulla vaschetta raccogliacqua (5) e la base dell'apparecchio (9).

Riempire la ciotola per il riso (2) con riso o altri alimenti e aggiungere salsa o altro liquido. Poi porre la ciotola nel grande setaccio (3) e chiuderlo con il coperchio (1).

Inserire la spina nella presa elettrica e regolare il timer (13) come indicato nel paragrafo «Regolare il tempo di cottura». Terminata la cottura, togliere la spina dalla presa elettrica.

Dopo l'uso
Staccare la spina dalla presa elettrica.
Per togliere il coperchio oppure i setacci, usate delle presine per evitare scottature e ustioni.
Togliere gli alimenti.
Lo steamer deve essere lavato dopo ogni utilizzo (vedi. «Pulizia»)

Pulizia / Custodia / Manutenzione

Pulizia

⚠ Prima di pulire lo steamer, staccare la spina dalla presa di corrente.

⚠ Prima di pulire lo steamer, accertarsi che sia completamente raffreddato.

Lo Steamer deve essere lavato accuratamente dopo ogni uso, per evitare che residui di cibo vi restino incollati. Non immergere la base dell'apparecchio (9) in acqua o in altri liquidi.

⚠ Non lavare l'elemento base (9) nella lavasto viglie. Pulire la base solo con un panno umido. Gli altri elementi dell'apparecchio possono essere lavati sotto l'acqua corrente oppure nella lavastoviglie.

⚠ Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né spazzole dure.

Steamer 02.indd 32-33 10.8.2001, 12:35 Uhr

Pulizia / Custodia / Manutenzione

Manutenzione

L'elemento riscaldante (8) deve essere regolarmente decalcificato per evitare un calo della produzione di vapore e lo scatto inopportuno della protezione di surriscaldamento.

⚠ Prima di decalcificare l'apparecchio, togliere assolutamente la spina di corrente e aspettare ché sia completamente raffreddato.

In caso di calcificazione leggera è consigliabile seguire questo procedimento:
- Portare a ebollizione (senza la valvola vapore (6)) 0.5 litri d'acqua con un po' di aceto o acido citrico
- Lasciar riposare per ca. ½ ora e far raffreddare bene.
- Sciacquare a fondo e asciugare con un panno asciutto.

Le calcificazioni molto forti possono essere tolte con una sostanza per decalcificare, che non deve essere bollita. Risciacquare poi a fondo con acqua. Non destinare l'acqua della prima bollitura ad uso alimentare.

⚠ Non immergere in acqua o altri liquidi l'elemento base (9).

⚠ Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né spazzole dure o spugne abrasive, perché questo danneggerebbe il rivestimento dell'elemento riscaldante (8). Un apparecchio con un rivestimento di Teflon danneggiato non deve più essere utilizzato.

Magazzinaggio

La sistemazione dello steamer richiede poco spazio se si compongono i singoli elementi nel seguente modo:
- Porre la valvola vapore (6) sull'elemento riscaldante (8)
- Inserirvi il raccogliacqua (5) e il setaccio grande (3)
- Porre la ciotola di riso (2) nel piccolo setaccio (4) e mettere tutti e due nel grande setaccio (3)
- Mettere il coperchio (1)

Se l'apparecchio non viene usato per molto tempo, deve essere protetto dalla polvere eccessiva, dalla sporcizia e dall'umidità.

⚠ Se l'apparecchio non è in uso, staccare la spina.

⚠ Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, lontano dalla portata dei bambini.

Disturbi di funzionamento

Le riparazioni vanno eseguite esclusivamente da un Servizio dopo vendita Migros. Riparazioni eseguite da personale non specializzato possono comportare gravi pericoli per l'utente.

⚠ **Non si assumono responsabilità nel caso di danni causati da interventi effettuati da personale non specializzato. In questo caso viene anche a mancare ogni diritto alla garanzia.**

Smaltimento

Rendere inutilizzabili gli apparecchi non più in uso. Staccare la spina dalla presa e tagliare il cavo elettrico.

Consegnare gli apparecchi fuori uso a un centro di raccolta idoneo.

Steamer 02.indd 32-33 10.8.2001, 12:35 Uhr

Suggerimenti

Riso e cereali

- Ci sono diversi tipi di riso. Attenersi perciò ai rispettivi tempi di cottura.
- Misurare in modo preciso il riso e l'acqua e versare tutto nella ciotola per il riso. Riempire il serbatoio con la quantità d'acqua necessaria. Mettere il coperchio sulla ciotola per il riso e avviare la cottura.
- Per ottenere un riso più cotto, aggiungere 1 – 2 cucchiaini di acqua alla quantità d'acqua indicata. Per ottenere un riso più duro, diminuire di 1 – 2 cucchiaini la quantità d'acqua indicata.
- Una volta terminato il tempo di cottura minimo, mescolare il riso e controllarne la consistenza.
- Mentre si mescola, non far ricadere la condensa nella ciotola, perché questa potrebbe alterare la qualità e il gusto del riso.
- Riempire il serbatoio solo con acqua senza alcuna aggiunta.
- Dopo la cottura condire il riso con sale, pepe o burro.

Tipo di riso	Quantità di riso / acqua nella ciotola per il riso		Tempo di cottura approssimativo (in min.)
	riso /	aqua	
Riso marrone			
- regular	½ tazza	1 tazza	42-45
- parboiled	1 tazza	1½ tazza	45-50
Mix di riso lungo e selvatico			
- regular (conf. da 170 g)	Mix	1 ½ tazza	56-58
- a cottura rapida (conf. da 185 g)	Mix	1 ¾ tazza	18-20
Riso istantaneo	1 tazza	1 ½ tazza	12-15
Riso bianco			
- regular	1 tazza	1 ½ tazza	45-50
- grano lungo	1 tazza	1 2/3 tazza	50-55

Carne

Varietà	Peso o pezzi	Tempo di cottura approssimativo (in min.)
Carne di manzo		
- fettine	450 g	28-30
- hamburger	450 g	16-18
- polpettine	450 g	22-24
Pollame	450 g, o 2-4 pezzi	24-26
Agnello		
- sminuzzato	450 g	26-28
Carne di maiale		
- sminuzzata	450 g	26-28
Hot Dog	450 g	14-18
Salsiccia precotta	450 g	14-18

Steamer 02.indd 34-35 10.8.2001, 12:35 Uhr

Suggerimenti

Verdure

- Lavare bene le verdure ed eliminare i gambi. Se necessario, tagliare, pelare o tritare le verdure. Per i pezzi piccoli il tempo di cottura diminuisce, per quelli grandi aumenta.
- Quantità, qualità, freschezza, grandezza, regolarità e temperatura di alimenti surgelati possono influire sui tempi di cottura. Adattare perciò la quantità dell'acqua e il tempo di cottura a seconda delle necessità.
- Non è necessario scongelare le verdure surgelate prima della cottura.
- È consigliabile cuocere certi tipi di verdure surgelate nella ciotola per il riso, coprendole con un foglio d'alluminio.
- Separare le verdure surgelate voltandole dopo 10 – 12 minuti con una forchetta a manico lungo o una paletta.

Varietà	Peso o pezzi	Tempo di cottura approssimativo (in min.)
Carciofi interi	4 pezzi preparati	30-32
Asparagi	450 g	12-14
Fagiolini		
- verdi / gialli	225 g	12-14
- tagliati o interi	450 g	20-22
Barbabietole	450 g, tagliate	25-28
Broccoli	450 g	20-22
Cavolini di Bruxelles	450 g	24-26
Cavolo	450 g, tagliato	16-18
Sedano	225 g, a fette sottili	14-16
Carote	450 g, a fette sottili	18-20
Cavolfiore intero	450 g	20-22
Pannocchie di mais	3-5 pezzi	14-16
Melanzane	450 g	16-18
Funghi prataioli interi	450 g	10-12
Cipolle	225 g, a fette sottili	12-14
Piselli	450 g, sgusciati	12-13
Peperoni interi	fino a 4 di dimensione media (non ripieni)	12-13
Patate rosse intere	450 g, ca. 6 piccole	30-32
Rapa	1 media, a dadini	28-30
Spinaci tritati	225 g	14-16
Zucchine gialle e verdi	450 g, a fette	12-14
Barbabietola bianca	450 g, a fette	20-22
Tutte le verdure surgelate	280 g	28-50

Steamer 02.indd 34-35 10.8.2001, 12:35 Uhr

Pesce e frutti di mare

- I tempi di cottura si riferiscono al pesce e ai frutti di mare freschi o surgelati, scongelati prima della cottura. Pulire il pesce e i frutti di mare prima di cucinarli.
- La maggior parte del pesce e dei frutti di mare necessitano di un tempo di cottura molto breve. Cucinare perciò porzioni piccole o la quantità indicata.
- Crostacei, ostriche e cozze si aprono dopo un tempo di cottura diverso. Controllare i gusci per evitare che stracuociano.
- I filetti di pesce possono essere cucinati anche nella ciotola per il riso. Servire il pesce e i frutti di mare al naturale, con burro o margarina, con limone oppure con la salsa preferita.
- Adattare il tempo di cottura a seconda delle necessità.

Varietà	Peso o pezzi	Tempo di cottura approssimativo (in min.)
Crostacei nel guscio	450 g	10-12
Granchi		
- granchi reali, gambe/chele	225 g	20-22
- parti con guscio molle	8-12 pezzi	8-10
Astice		
- coda	2-4	16-18
- a pezzi	450-560 g	18-20
- intera	450-560 g	18-20
Cozze fresche con guscio	450 g	14-16
Ostriche fresche con guscio	1350 g	18-20
Cappesante (fresche)		
- di baia (senza guscio)	450 g	14-16
- di mare (senza guscio)	450 g	18-20
Gamberi		
- medi, con guscio	450 g	10-12
- gamberoni, con guscio	450 g	16-18
Pesce		
- intero	225-340 g	10-12
- preparato	225-340 g	10-12
- filetto	450 g	10-12
- trancio	450 g, spessore 2,5 cm	16-18

Riscaldare pane e avanzi

- Non avvolgere niente intorno al pane da riscaldare e non coprirlo.
- I tempi di riscaldamento per gli avanzi dipendono dalla temperatura del frigorifero.
- Se riscaldati nel contenitore per il riso, gli avanzi devono essere distribuiti bene e coperti con un foglio d'alluminio.
- Fare una prova con avanzi diversi.

Steamer 02.indd 36-37 10.8.2001, 12:35 Uhr

Uova

Tipo di preparazione	Peso o pezzi	Tempo di cottura approssimativo (in min.)
Con guscio		
- à la coque	1-12	15-18
- sode	1-12	19-22
"Uova in formine":		
- Sbattere un uovo in una formina e condire con sale, pepe, burro o margarina		
- à la coque	1-4	10-12
- sode	1-4	12-14
Uova affogate:		
- Versare 2 tazze di acqua nella ciotola per il riso e riscaldare.		7-8
- Sbattere l'uovo in una scodellina e farlo cadere nell'acqua calda per cuocerlo.		7-8
Uova strapazzate:		
- sbattere 6 uova e 2 cucchiaini di latte. condire con sale e pepe e mescolare il tutto durante la prima metà del tempo di cottura.		20-22

Steamer 02.indd 36-37 10.8.2001, 12:35 Uhr

V1 31/01 Änderungen vorbehalten. Sous réserve de modifications. Con riserva di modifiche.

MSERVICE

2 Jahre Produkte-Garantie
Diese umfasst Konstruktions-, Produktions- sowie Materialfehler. Ausgenommen sind sämtliche Verschleissteile.

Garantie de produit 2 ans
Cette garantie couvre les vices de construction, de fabrication et des matériaux. En sont exclues toutes les pièces d'usure.

2 anni di garanzia
La garanzia copre i difetti di fabbricazione, di produzione e dei materiali. Sono tuttavia esclusi i difetti dovuti all'usura.

5 Jahre Service-Garantie
Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte und Maschinen werden in jeder Filiale oder in jedem M-Service-Center entgegengenommen.

Garantie de service 5 ans
Les appareils et machines à réparer ou ayant besoin d'un service peuvent être déposés dans chaque magasin ou centre de service après-vente Migros.

5 anni di garanzia del servizio
Gli apparecchi che necessitano di una riparazione o di un controllo possono venire consegnati presso ogni filiale o Centro di servizio dopo vendita Migros.

Die regionalen M-Service-Center • Les centres régionaux de service après-vente M-Service • I centri di riparazione

AG/BE	Wankdorffeldstrasse 90	3014 Bern	Telefon	031/332 13 13	Fax 031/332 30 38
BS	Ruchfeldstrasse 11-19	4142 Münchenstein	Telefon	061/415 56 60	Fax 061/415 56 61
GE	45, avenue de la Praille	1227 Carouge	Téléphone	022/307 55 55	Fax 022/342 35 16
LU	Industriestrasse 1	6036 Dierikon	Telefon	041/455 74 44	Fax 041/455 71 86
SG	Industriestrasse 47	9202 Gossau	Telefon	071/388 23 66	Fax 071/388 37 57
ZH	Pfingstweidstrasse 101	8005 Zürich	Telefon	01/278 51 11	Fax 01/278 56 27
TI	Servizio tecnico	6592 S. Antonino	Telefono	091/850 84 16	Fax 091/850 84 03
NE	Pas d'accès pour la clientèle (centrale de distribution)		Téléphone	032/755 81 11	Fax 032/755 88 83
VD	Pas d'accès pour la clientèle (centrale de distribution)		Téléphone	021/694 65 55	Fax 021/694 65 66

Achtung!

Wir haften nicht für Schäden:
- bei falscher Bedienung oder Zweckentfremdung des Gerätes.
- bei unsachgemässen Reparaturen durch nicht von uns autorisierte Service-Stellen
- bei Verwendung anderer als den Original-Ersatzteil oder Zubehörteile.

In diesen Fällen entfällt der Garantieanspruch.

Attention!

Nous déclinons toute responsabilité et notre garantie s'arrête en cas:
- d'utilisation erronée ou non conforme de l'appareil
- de réparations non appropriées par des centres de service non autorisés par nous
- d'utilisation de pièces de rechange ou d'accessoires non originaux.

Dans ces cas, la garantie cesse.

Attenzione!

Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:
- impiego errato e non conforme agli scopi previsti
- riparazioni non eseguite presso centri di riparazione autorizzati
- impiego di pezzi di ricambio e accessori non originali

In questi casi viene a mancare la garanzia.

MIGROS